



Tap
automatisering



Innovatie &
Selfservice



Tap- &
Koeltechniek



Tank
bier

Een bar op maat, perfect afgestemd



Wanneer de standaard niet past

Wil jij een perfect afgestemde bar creëren? Ondanks beperkte ruimte of een specifieke eis? Met maatwerk RVS is het mogelijk een bar te realiseren die voldoet aan alle gestelde eisen op het gebied van functionaliteit, efficiëntie én stijl.

Volledige controle op de indeling

Welke functionaliteiten en elementen zijn nodig? Met maatwerk tap- en lekbladen of werkstations heb je volledige controle. Creëer een perfecte bar die naadloos aansluit bij het horecaconcept.

Routing optimalisatie

Een perfecte bar is niet alleen functioneel, maar bezit ook een efficiënte workflow. Met routing optimalisatie realiseer je immers ook maximale productiviteit. Zo zorg jij dat medewerkers alles binnen handbereik hebben, drankjes snel en efficiënt geserveerd kunnen worden, en de debras binnen een mum van tijd verdwijnt.

Hygiëne

Maatwerk geeft nog meer opties, zoals een tapblad waarbij vocht sneller wegloopt. Dat werkt prettig en verbetert de hygiëne. Een naadloos tapblad zonder kitrand of design wat makkelijker schoon te maken bevordert dit ook.



Uitstraling van de bar

Naast functionaliteit en efficiëntie is uitstraling minstens zo belangrijk. Kies een tapblad of tapzuil in een bepaalde maat of vorm, of specifieke kleurafwerking. Stimuleer verkopen door dranken extra op te laten vallen met bijvoorbeeld een brugzuil, cocktailstation, tapwand of biertanks boven de bar.





Tap
automatisering



Innovatie &
Selfservice



Tap- &
Koeltechniek



Tank
bier

Projecten | maatwerk barbladen en cocktailstation



Hanno, Delft

'Onze bar faciliteert onvoldoende. De routing van debrassen naar schone glazen was onlogisch en tapbladen blijven lang nat.' Bij dit project werd de bestaande bar aangepakt. Met weinig beschikbare ruimte zochten ze een oplossing om alles zo efficiënt mogelijk in te richten. Dit lukte alleen met maatwerk. Routing is aangepakt, het cocktailstation op maat gemaakt en ook de naadloze, vocht afdrijvende tapbladen werken schoner en prettiger.



Chatime, Utrecht

Bij dit unieke bubble tea barista concept was de vraag: 'Hoe kunnen we op een zo snel mogelijke manier bubble tea bereiden, waarbij alle ingrediënten binnen handbereik zijn.' Het resultaat: een werkstation met in totaal 8 tapkranen én een optimale indeling waarbij alles perfect samenkomt. Dat werkt prettig, snel en overzichtelijk. Geen overbodige luxe in hartje centrum van Utrecht.

FoodExplore, Utrecht

'Iedere dag iets makkelijker maken.' daar gaat deze ervaren horecaondernemer voor. Zo maakte hij een plan voor FoodExplore om een bar te realiseren die vanaf twee kanten te bedienen is. Met aan de ene kant een selfservicebar voor zijn gasten en aan de andere kant een werkstation voor medewerkers. 'Mensen zijn heel gevoelig en onrustige mensen steken elkaar aan. Je moet dus echt heel goed nadenken over routing.'

